

FICHA TECNICA

MEZCLADORA DE CARNE

ELECTRICA 150 KG

MIXPRO-150



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Fabricada totalmente en Acero Inoxidable 304 Calibre 18.
- Sistema de transmisión de movimiento a través de Cadena y Piñones al Eje del Motor.
- Motor de 2 HP a 3600 RPM.
- Caja Reductora 50:1.
- Tensión de alimentación 110 VAC – 1 Fase ó 220 VAC – 2 Fases.
- Contenedor Volcable para Fácil Descarga.
- Botonera de Encendido y Apagado.
- Ruedas Giratorias. Dos con Freno.



MANTENIMIENTO:

- Realizar limpieza adecuada después de cada uso.
- Cambio de las piezas por desgaste.
- (Rodamientos, Piñones, Cadena, Motor)
- Realizar mantenimiento Semestral o Anual según intensidad del Uso.

DATOS TECNICOS:

Peso:	390Kg Aprox
Ancho:	-
Alto:	-
Profundidad:	-
Voltaje y Fases:	110VAC, 1 Fase ó 220VAC, 2 Fases
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	1500 W
Tipo de Control:	Manual
Datos Adicionales:	Uso Pesado

MANIPULACIÓN DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. No mojar o forzar mecanismos. No meter las manos cuando el equipo esté en funcionamiento. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor este apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra de la Mezcladora de Carne.

04-07-2025. DS

LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.

Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá

Teléfonos: 601 4809742 y 321 250631 Web: <https://casadelaliquidadoraindustrial.com.co>,

Email: servicio@casadelaliquidadoraindustrial.com.co